

SNI

SNI 01-3753-1995

Standar Nasional Indonesia



Teh hitam celup

ICS 67.140.10

Badan Standardisasi Nasional



Daftar isi

	Halaman
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan	1
3 Definisi	1
4 Syarat mutu	1
5 Cara pengambilan contoh	2
6 Cara uji	2
7 Syarat penandaan	8
8 Cara pengemasan	8

Teh hitam celup

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan cara pengemasan.

2 Acuan

SNI 19 - 0428 - 1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*

SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*

SNI 01 - 2895 - 1992, *Cara uji pewarna tambahan*

SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemaran logam*

SNI 19 - 2897 - 1992, *Cara uji cemaran mikroba*

3 Definisi

Teh hitam celup adalah teh kering hasil fermentasi pucuk dan daun muda termasuk tangkainya dari tanaman teh (*Theasinensis* L. Sims), dan dikemas dalam kantong khusus untuk dicelup.

4 Syarat mutu

No.	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan		
1.1	Kantong	-	Baik dan aman untuk kesehatan
1.2	Kawat, tali pengikat dan perekat pada kantong	-	Tidak boleh mengandung Cu, Fe, dan Pb.
1.3	Seduhan selama 5 menit, warna, bau dan rasa.	-	Normal.
2	Esktrak dalam air	% b/b	Min. 32
3	Air	% b/b	Maks. 10
4	Serat kasar	% b/b	Maks. 16,5
5	Abu	% b/b	4 - 8
6	Abu larut dalam air	% b/b	min 45

Tabel (lanjutan)

7	Abu tidak larut dalam air	% b/b	Maks. 1,0
8	Zat warna tambahan	% b/b	Tidak diperbolehkan
9	Kealkalian abu larut dalam air	Ml. N. NaOH/ 100g	1,0 - 3,0
10	Kehalusan lolos ayakan 7 mesh	% b/b	100

* Jika diperlukan cemaran logam, arsen dan cemaran mikroba boleh diuji sesuai dengan Peraturan Departemen Kesehatan.

5 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19 - 0428 - 1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

6 Cara uji

6.1 Keadaan

6.1.1 Kantong uji secara visual

Amati kantong keseluruhan permukaannya, kantong dinyatakan baik, bila tidak robek/rusak.

Rendam kantong dalam air dingin selama 15 menit, kemudian tiriskan dan amati, kantong dinyatakan baik bila tidak robek/rusak.

Rendam kantong dalam air mendidih selama 15 menit, kemudian tiriskan dan amati, kantong dinyatakan baik bila tidak robek/rusak.

Jenis kemasan aman untuk kesehatan dan dinyatakan dengan persyaratan dari produsen atau penyalur.

6.1.2 Kawat, tali pengikat dan perekat pada kantong uji Cu, Fe dan Pb sesuai dengan SNI 19- 2896 - 1996, *Cara uji cemaran logam*.

6.1.3 Seduh selama 5 menit.

Masukkan 1 kantong contoh + 2 gram ke dalam gelas piala sebanyak 300 ml, kemudian tambah air mendidih sebanyak 200 ml (1:100) selama 5 menit.

Dalam waktu 5 menit itu gerakkan kantong naik turun dalam air, setelah ini keluarkan kantong dari larutan dan biarkan larutan mendidih sampai suhu kamar.

Larutan ini diuji secara organoleptik. Warna normal bila warna larutan itu merah kecoklat-coklatan. Bau dan rasa normal bila larutan itu berbau dan berasa khas teh hitam.

6.2 Ekstrak dalam air

6.2.1 Prinsip

Mencampurkan contoh dengan air mendidih, bagian yang larut dalam air dihitung sebagai ekstrak dalam air.

6.2.2 Peralatan

- a) Timbangan analitik
- b) Gelas piala 500 ml
- c) Corong
- d) Kertas saring
- e) Oven
- f) Pemanas listrik
- g) Penangas air
- h) Labu ukur 500 ml
- i) Eksikator
- j) Pinggan porselin
- k) Pipet gondok

6.2.3 Pereaksi

- a) Aquadest

6.2.4 Cara kerja

Timbang dengan teliti 2 gram contoh, masukkan dalam gelas piala 500 ml, tambahkan 200 ml air mendidih, diamkan selama 1 jam.

Saring dengan kertas saring ke dalam labu ukur 500 ml, bilas dengan air panas sampai warna larutannya menjadi jernih atau bening. Biarkan larutan hingga suhu kamar, tambahkan air dan tepatkan hingga tanda garis.

Pipet 50 ml larutan tersebut ke dalam pinggan porselin yang telah diketahui bobotnya, kemudian panaskan di atas penangas air sampai mengering.

Selanjutnya keringkan dalam oven pada suhu 105 °C selama 2 jam. Setelah itu dinginkan dalam eksikator dan timbang hingga bobot tetap.

6.2.5 Perhitungan

$$\% \text{ ekstrak dalam air} = \frac{W_1 - W_2}{W_3} \times 100$$

Keterangan :

W_1 = bobot pinggan porselin, ekstrak dan kertas saring

W_2 = bobot pinggan porselin kosong dan kertas saring

W_3 = bobot contoh.

6.3 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 5.1.

6.4 Serat kasar

Cara uji serat kasar sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 11.

6.5 Abu

Cara uji kadar abu sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan*

minuman, butir 6.2

6.6 Abu larut dalam air

6.6.1 Prinsip

Melarutkan abu dalam air, bagian yang larut dihitung sebagai abu yang dapat larut dalam air.

6.6.2 Peralatan

- a) Cawan platina
- b) Gelas piala 300 ml
- c) Penangas air
- d) Corong
- e) Kertas saring bebas abu
- f) Tanur/dapur pengabuan
- g) Eksikator
- h) Timbangan analitik

6.6.3 Pereaksi

- a) Aquadest

6.6.4 Cara kerja

Timbang dengan teliti 5 g abu yang terdapat pada penetapan kadar abu, masukan gelas piala 300 ml

Tambahkan 100 ml air dan panaskan di atas penangas air selama 10 menit. Saring dan cuci dengan air panas sampai bebas sulfat.

Panaskan kertas saring beserta isinya dalam cawan platina yang telah diketahui bobotnya, mula-mula di atas pemanas listrik, kemudian pijarkan dalam tanur.

Selanjutnya cawan platina dan isinya dinginkan dalam eksikator dan timbang hingga bobot tetap.

6.6.5 Perhitungan

$$\% \text{ abu larut dalam air} = \frac{W_1 - W_2}{W_3} \times 100$$

6.7 Abu tak larut dalam asam

Cara uji abu yang tak larut dalam asam sesuai dengan SNI 01- 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 6.3

6.8 Zat warna

Cara uji pewarna tambahan sesuai dengan SNI 01 - 2895 - 1992, *Cara uji pewarna tambahan makanan*.

6.9 Kealkalian abu larut dalam air

6.9.1 Prinsip

Titrasi asam basa, kealkalian abu setara dengan jumlah larutan basa yang digunakan pada titrasi.

6.9.2 Peralatan

- a) Gelas piala 200 ml
- b) Penangas air
- c) Pipet gondok 25 ml
- d) Buret

6.9.3 Pereaksi

- a) Larutan NaOH 0,1 N
- b) Larutan penunjuk PP
- c) Larutan H₂O₂ 3 %

6.9.4 Cara kerja

Timbang dengan teliti 2 gram contoh abu dalam gelas piala 300 ml, tambahkan 1-2 tetes H_2O_2 3 %, serta 25 ml aquadest, kemudian panaskan di atas penangas air selama 10 menit.

Selanjutnya disaring dan cuci dengan air panas, setelah dingin, larutan saringan (filtrat) titrasi dengan larutan NaOH 0,1 N sampai warna merah jambu dan menggunakan larutan pp sebagai penunjuk.

6.9.5 Perhitungan

Kealkalian abu larut dalam air =

$$\frac{(V_1 - V_2) \times N \times 100}{W}$$

Keterangan :

V_1 = Jumlah ml NaOH yang diperlukan pada penitaran blanko

V_2 = Jumlah ml NaOH yang diperlukan pada penitaran contoh

N = Normalitas larutan NaOH

W = Berat contoh, gram.

6.10 Kehalusan

Cara uji kehalusan sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 14.

6.11 Cemarkan logam

Uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemarkan logam*.

6.12 Arsen

Cara uji arsen sesuai dengan SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemaran logam*, butir 6.

6.13 Cemaran mikroba

Cara uji cemaran mikroba sesuai dengan SNI 19 - 2897 - 1992, *Cara uji cemaran mikroba*.

7 Syarat penandaan

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-undang Republik Indonesia No. 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan dan peraturan tentang labeling dan periklanan makanan yang berlaku.

8 Cara pengemasan

Teh dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi dan mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id